

101g Eberharts
Hohengasse 8/ 3400 Burgdorf

Kategorie	Art. Nr.	Name	Beschreibung	Zutaten	Zubereitung	Gewicht	CHF
Früchtemischungen	D_21258_FM	Anabanana	Eine bunte und süsse Freude für das Auge und den Gaumen	Ananaswürfel (Ananas, Zucker), Karottenflocken, Bananenchips (Banane, Kokosnussöl), Ananasflocken, Aromen, gefr.-getr. Bananenstücke, Färberdisteln, Ringelblumen, dunkelrote Rosenblüten	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergiesen Ziehzeit: 8 – 10 Minuten	100g	Fr. 8.20
Früchtemischungen	D_21024_FM	Apfelsinentraum	Fruchtig, spritzig, saftig	Apfelstücke, Orangenspalten, natürliches Aroma, gefriergetrocknete Mandarine- und Orangenfruchtstücke, Ringelblumenblüten, Walderdbeerblätter	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergiesen Ziehzeit: 8 – 10 Minuten	100g	Fr. 6.80
Früchtemischungen	D_22644_FM	Aranja	Herrlich erfrischende, leicht herbe Blutorangennote	Apfelstücke, Hibiskusblüten, Hagenbuttenschalen, Färberdisteln, natürliches Blutorangenaroma	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergiesen Ziehzeit: 8 – 10 Minuten	100g	Fr. 7.50
Früchtemischungen	H_105585_FM	Beerenauslese	Ein sanftes Zusammenspiel fruchtiger Beeren	Apfelstücke, Hibiskusblüten, Holunder-beeren, süsse Brombeerblätter, Aromen, Hagebuttenschalen, Erdbeerscheiben, Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergiesen Ziehzeit: 8 – 10 Minuten	100g	Fr. 7.80
Früchtemischungen	D_22555_FM	Bora Bora	Heimische und exotische Früchte angereichert mit einer blau-gelben Blütenpracht	Apfelstücke, Hibiskusblüten, Hagebutten-schalen, Papayawürfel (Papaya, Zucker), Korinthen, Aroma, Fliederbeeren, schwarze Johannisbeeren, gefriergetrocknete Himbeer- und Erdbeerstücke, Sonnenblumenblüten, blaue Kornblumenblüten	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergiesen Ziehzeit: 8 – 10 Minuten	100g	Fr. 7.90
Früchtemischungen	H_105589_FM	Durstlöscher	Cooler, fruchtig-leichter Drink mit dem Geschmack exotischer Passionsfrucht	Korinthen, Hibiskusblüten, Hagebutten-schalen, Holunderbeeren, Aromen, Heidelbeeren, Kornblumenblüten, schwarze Johannisbeeren, Himbeerstücke	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergiesen Ziehzeit: 5 – 10 Minuten	100g	Fr. 6.50

101g Eberharts
Hohengasse 8/ 3400 Burgdorf

Kategorie	Art. Nr.	Name	Beschreibung	Zutaten	Zubereitung	Gewicht	CHF
Früchtemischungen	D_21215_FM	Einhorn glitter	Mit Feenstaub und Einhorn glitter wird alles gut!	Ananaswürfel (Ananas, Zucker), Apfelstücke, lila Drachenfruchtwürfel, Hibiskusblüten, Zuckerstreudekor (Zucker, Reismehl, Erdnussöl teilweise gehärtet, Kartoffelstärke, färbendes Lebensmittel (Konzentrat aus Süsskartoffel, Apfel, Rettich, Kirsche), Farbstoff: Anthocyane, Aroma, Erdbeeren, gefriergetrocknete Erdbeer-Crunchy (Zucker, Magermilchjoghurt , Stärke: Tapioka, Erdbeeren, natürliches Aroma, Schwarzkarottensaftkonzentrat, Säuerungsmittel: Zitronensäure)	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 8 – 10 Minuten	100g	Fr. 9.10
Früchtemischungen	H_105577_FM	Früchtekorb	Ein bunter Obstkorb aus roten Beeren und erfrischend sauren Apfelstücken	Apfelstücke, Hibiskusblüten, Holunderbeeren, Hagebuttenschalen, Cranberryscheiben, Aromen, Himbeerstücke, Brombeeren, Sauerkirschen	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 8 – 10 Minuten	100g	Fr. 7.90
Früchtemischungen	D_22049_FM	Granata Blue	Ein fruchtiges Erlebnis in blauer Eleganz	Apfelstücke, Hibiskusblüten, Fliederbeeren, gefr.-getr. Apfelstücke, Granat-äpfelkerne, Hagebutten-schalen, Aroma, Heidelbeeren, blaue Kornblumen-blüten, Malvenblüten	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 8 – 10 Minuten	100g	Fr. 8.50
Früchtemischungen	H_105580_FM	Hakuna Matata	Abschalten, Geniessen, Entspannen, Träumen	Apfelstücke, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Kokosnuss-Chips, Ananaswürfel (Ananas, Zucker) (8 %), Aromen	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 8 – 10 Minuten	100g	Fr. 7.10
Früchtemischungen	H_105597_FM	Kaminfeuer	Eine leichte, würzig-fruchtige Komposition mit warmem Zimtaroma für gemütliche Stunden vor dem Kamin	Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Apfelstücke, Rooibos, Zimt, Aromen, Mandelstücke (7 %), Orangenfrucht-spalten mit Schale, Vanillestücke	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 8 – 10 Minuten	100g	Fr. 8.20

**101g Eberharts
Hohengasse 8/ 3400 Burgdorf**

Kategorie	Art. Nr.	Name	Beschreibung	Zutaten	Zubereitung	Gewicht	CHF
Früchtemischungen	H_105573_FM	Kirschenfreuden	Fast wie direkt vom Baum	Apfelstücke, Hibiskusblüten, Hagebutten-schalen, Sauerkirschen, Aromen, Rosenblütenblätter	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergiesen Ziehzeit: 8 – 10 Minuten	100g	Fr. 7.40
Früchtemischungen	D_21503_FM	Kunterbunt Bio*	Früchtemischung Ein Gaumenschmaus in flüssiger Form	Aroniabeeren* (25%), Hibiskusblüten *, Hagebuttenschalen*, Orangenspalten* (10%), Sultanas*, Apfelstücke*, Orangenschalen* (5%), gefr.-getr. Himbeerstücke*, gefr.-getr. Erdbeerstücke*, Mandarinenöl*, natürliches Bourbon-Vanille-Extrakt*, natürliches Tonka-Aroma	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergiesen Ziehzeit: 5 – 10 Minuten	100g	Fr. 9.90
Früchtemischungen	D_21384_FM	Lamanda Bio	Ein Schuss „Bella Italia“ mit einem zarten Hauch „Provence“	Apfelstücke, Hibiskusblüten , Hagebuttenschalen, Orangenschalen, Zitronengras, Kamille, Lavendelblüten, Ringelblumenblüten, Zitronenöl, Mandarinenöl, Lavandinöl	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergiesen Ziehzeit: 8 – 10 Minuten	100g	Fr. 8.90
Früchtemischungen	D_21383_FM	Limettchen Bio	Eine wunderbare Mischung mit dem besonderen Touch	Apfelstücke, Hibiskusblüten, Lemongras, Orangenschalen, Zitronenschalen, gefr.-getr. Ananasflocken, Limettenöl, Lemongrasöl, Zitronenöl, Bergamotteöl	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergiesen Ziehzeit: 8 – 10 Minuten	100g	Fr. 9.70
Früchtemischungen	D_THB_FM	Miri's Iste	Früchte-/Kräutermischung Beerige Erfrischung – ein wahrer Sommertraum	Apfelstücke, Hibiskusblüten, schwarze Johannisbeeren, Fliederbeeren, Aroma, gefriergetrocknete ganze Brombeeren, Walderdbeerblätter, gefriergetrocknete Himbeer-, Erdbeer-, Mandarinen- und Orangenstücke, Karottenflocken, Brombeer- und Eukalyptusblätter, Rote Bete, Zitronengras, Orangenspalten, Marokkanische Minze	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergiesen Ziehzeit: 8 – 10 Minuten	70g	Fr. 6.50
Früchtemischungen	D_22866_FM	Omas Garten	Wie frisch aus Omas verführerischem Garten	Apfelstücke, Hibiskusblüten, schwarze Johannisbeeren, Fliederbeeren, Aroma, gefriergetrocknete ganze Brombeeren, Walderdbeerblätter, gefriergetrocknete Himbeer- und Erdbeerstücke	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergiesen Ziehzeit: 8 – 10 Minuten	100g	Fr. 8.80

101g Eberharts
Hohengasse 8/ 3400 Burgdorf

Kategorie	Art. Nr.	Name	Beschreibung	Zutaten	Zubereitung	Gewicht	CHF
Früchtemischungen	D_22222_FM	Palais Royal	Edel, schlicht und elegant	Hibiskusblüten, schwarze Johannisbeeren, Fliederbeeren, Aroma, Heidelbeeren, Korinthen, Papayawürfel (Papaya, Zucker) gefriergetrocknete Himbeer- und Erdbeerstücke	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergiesen Ziehzeit: 8 – 10 Minuten	100g	Fr. 8.30
Früchtemischungen	D_21139_FM	Peach Melba	Früchtemischung Der Geschmack sonnengereifter Pfirsiche und verführerischer Vanille	Apfelwürfel, Karottenflocken, Ananaswürfel (Ananas, Zucker, Säuerungsmittel: Citronensäure), gefr.-getr. Pfirsichstücke (Pfirsich, Zucker), Aroma, Rosenblüten, Färberdisteln	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergiesen Ziehzeit: 10 – 12 Minuten	100g	Fr. 8.90
Früchtemischungen	D_21577_FM	Piña Colada	Ein altbewährter Klassiker nun auch für in die Tasse	Apfelstücke, geröstete Kokoschips, Kokosraspeln, gefriergetrocknete Ananasstücke, Aroma	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergiesen Ziehzeit: 8 – 10 Minuten	100g	Fr. 8.20
Früchtemischungen	D_22695_FM	Saftiger Gruss	Sanddorn einmal in einer anderen Form	Sanddornbeeren, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Apfelstücke, Aroma, Orangenschalen	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergiesen Ziehzeit: 5 – 10 Minuten	100g	Fr. 6.60
Früchtemischungen	H_105566_FM	Sahnehäubchen	Ein Erdbeerträumchen mit dem gewissen Kick	Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Apfelstücke, süsse Brombeerblätter, Orangenschalen, Erdbeerscheiben, Aromen	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergiesen Ziehzeit: 5 – 10 Minuten	100g	Fr. 7.10
Früchtemischungen	D_22642_FM	Sinfonie	Eine wundervolle Komposition erlesener Früchte	Hibiskusblüten, Apfelstücke, Fliederbeeren, Hagebuttenschalen, Papayaflocken, Mangoflocken, Aroma, gefr.-getr. Maracujagranulat (Passionsfruchtsaftkonzentrat, Maltodextrin, Orangenmus)	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergiesen Ziehzeit: 8 – 10 Minuten	100g	Fr. 9.20

101g Eberharts
Hohengasse 8/ 3400 Burgdorf

Kategorie	Art. Nr.	Name	Beschreibung	Zutaten	Zubereitung	Gewicht	CHF
Früchtemischungen	D_21141_FM	Sommerbrise	Eine willkommene Abkühlung an heissen Tagen	Ananaswürfel (Ananas, Zucker), gesäuerte Apfelstücke (Apfel, Säuerungsmittel: Citronensäure), gefr.-getr. Zitronengranulat (Maltodextrin, Frucht (Zitronensaft), nat. Zitronenöl, Geliermittel: Natrium-Alginat), gefr.-getr. Zitronenschalen, gefr.-getr. rote Johannisbeeren, Aroma	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergiesen Ziehzeit: 5 – 10 Minuten	100g	Fr. 9.40
Früchtemischungen	D_21212_FM	Sommerkombi	Es muss nicht immer Mee(h)r sein...	Apfelstücke, Honigmelonenwürfel (Honigmelonen, Zucker), Hibiskusblüten, Fliederbeeren, Pfefferminze, Aroma, Wassermelonenflocken, Hagebutten-schalen, ganze Pfefferminze	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergiesen Ziehzeit: 8 – 10 Minuten	100g	Fr. 7.70
Früchtemischungen	D_21337_FM	Sommerwind	Eine fröhliche Mischung, genau richtig zum auftanken	Apfelstücke, gesäuerte Apfelstücke (Apfel, Säuerungsmittel: Citronensäure), Karottenflocken, natürliches Aroma, Hagebuttenschalen, Orangenschalen, Mandarinspalten, Brombeerblätter süß, Lemongras, Färberdisteln, dunkelrote Rosenblüten	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergiesen Ziehzeit: 8 – 10 Minuten	100g	Fr. 8.10
Früchtemischungen	D_22562_FM	Süss trifft würzig	Die weiche Süsse verbindet sich mit der starken Würze	Apfelstücke, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Ingwerstücke, bunte Pfefferkörner, Aroma, Rosenblüten, Honigmelonenwürfel (Honigmelone, Zucker), Orangenblüten	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergiesen Ziehzeit: 5 – 10 Minuten	100g	Fr. 6.70
Früchtemischungen	D_21255_FM	Tropicana	Lässt alle Sinne tanzen	Ananaswürfel (Ananas, Zucker), Kandierte Aloe Vera (Aloe Vera, Zucker), Orangenschalen, geröstete Kokoschips, natürliches Aroma, Kokosraspeln, Färberdisteln	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergiesen Ziehzeit: 10 – 12 Minuten	100g	Fr. 8.90
Früchtemischungen	D_22297_FM	Türkischer Apfel	Ein Kurztrip in die Regionen des sonnigen Südens	Apfelstücke, Ananaswürfel (Ananas, Zucker), Ascorbinsäure, Aroma, gefriergetrocknete Apfelstücke	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergiesen Ziehzeit: 5 – 10 Minuten	100g	Fr. 6.60

101g Eberharts
Hohengasse 8/ 3400 Burgdorf

Kategorie	Art. Nr.	Name	Beschreibung	Zutaten	Zubereitung	Gewicht	CHF
Früchtemischungen	D_22651_FM	Waldbeere	Wie ein Bild von sonnigen Waldrändern	Fliederbeeren, Hibiskusblüten, Apfelstücke, Hagebuttenschalen, Aroma, gefriergetrocknete ganze Brom- und Himbeeren, Walderdbeerblätter, gefrier-getrocknete Erdbeerstücke	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergiesen Ziehzeit: 8 – 10 Minuten	100g	Fr. 8.70
Früchtemischungen	H_105594_FM	Wilde Beeren	Überraschend süsse, überraschend sanfte Mischung aus Beeren und exotischen Früchten	Apfelstücke, Papayastücke (Papaya, Zucker) (14 %), Holunderbeeren, Ananaswürfel (Ananas, Zucker) (14 %), Hibiskusblüten, Rote Bete, Sonnenblumen-blüten, Brombeeren, Himbeeren, Aromen	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergiesen Ziehzeit: 8 – 10 Minuten	100g	Fr. 8.20
Früchtemischungen	D_22021_FM	Wolkenschieber	Die grauen Wolken verschwinden und das Herz lacht	Apfelstücke, ganze Sauerkirschen, Kokoschips, gefr.-getr. Kiwistücke, gefr.-getr. Sauerkirschstücke, gefr.-getr. Cranberryscheiben, Aroma	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergiesen Ziehzeit: 5 – 10 Minuten	100g	Fr. 8.40
Früchtemischungen	D_22781_FM	Zauberland	Ein Hochgenuss der ganz besonderen Art	Fliederbeeren, Sultaninen, Hibiskusblüten, Orangenschalen, Aroma, blaue Kornblumenblüten, Rosenblüten, Heidelbeeren, schwarze Johannisbeeren	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergiesen Ziehzeit: 5 – 10 Minuten	100g	Fr. 8.80
Grüner Tee	D_22379_G	Chun Mee Bio	Grüner Tee, China Das Blatt erinnert an die Augenbrauenform einer klassischen chinesischen Schönheit. Chun Mee bedeutet wertvolle Augenbraue. Sehr aromatischer Tee		4-5 Teelöffel = 1 Liter gekochtes Wasser 2 Minuten abkühlen lassen Ziehzeit: 1 – 3 Minuten	100g	Fr. 6.60

101g Eberharts
Hohengasse 8/ 3400 Burgdorf

Kategorie	Art. Nr.	Name	Beschreibung	Zutaten	Zubereitung	Gewicht	CHF
Grüner Tee	D_22838_G	Guranse Emerald	Grüner Tee SFTGFOP1, Nepal Etwas stärker gedrehtes dunkelgrünes Blatt mit silbernen Einwüfen. Mild und weich mit duftigen, grasigen Geschmacksnuancen		4-5 Teelöffel = 1 Liter gekochtes Wasser 2 Minuten abkühlen lassen Ziehzeit: 1 – 3 Minuten	100g	Fr. 15.80
Grüner Tee	D_22140_G	Matcha Ujicha	Grüner Tee, Japan Höhenlagen von 250 m, kalziumhaltige Böden, sowie häufig auftretende Bodennebel bieten die Grundlagen für exzellente, komplexe Grüntees. aromatisch-vollmundige Geschmackskomposition mit süsslich-fruchtigem Duft		2g = 200 ml gekochtes Wasser 2 Minuten abkühlen lassen Ziehzeit: 1 – 3 Minuten	10g	Fr. 6.00
Grüner Tee	D_22381_G	Palace Needle	Grüntee, China Nur allerfeinste Spitzen und Triebe werden geerntet Ein fein-liebliches Aroma		4-5 Teelöffel = 1 Liter gekochtes Wasser 2 Minuten abkühlen lassen Ziehzeit: 1 – 3 Minuten	100g	Fr. 15.10
Grüner Tee	D_22503_G	Sencha Bio	Grüner Tee, Japan Länglich gefaltetes Blatt Frisches, grasiges Aroma mit feiner Säure		4-5 Teelöffel = 1 Liter gekochtes Wasser 2 Minuten abkühlen lassen Ziehzeit: 1 – 3 Minuten	100g	Fr. 6.80

101g Eberharts
Hohengasse 8/ 3400 Burgdorf

Kategorie	Art. Nr.	Name	Beschreibung	Zutaten	Zubereitung	Gewicht	CHF
Grüner Tee	D_22782_G	Sencha Fuji	Grüner Tee, Japan Dieser Tee von gehobener Qualität wird vor dem Rollen leicht gedämpft. Angenehme, sanfte Note mit leichter Süsse		4-5 Teelöffel = 1 Liter gekochtes Wasser 2 Minuten abkühlen lassen Ziehzeit: 1 – 3 Minuten	100g	Fr. 18.10
Grüner Tee	D_22293_G	Sencha Uchiyama	Grüner Tee, Japan Eine überdurchschnittliche Qualität durch das subtropische Klima und der vulkanischen Erde Aromatische Fülle mit einer grün-grasigen Note		4-5 Teelöffel = 1 Liter gekochtes Wasser 2 Minuten abkühlen lassen Ziehzeit: 1 – 3 Minuten	100g	Fr. 25.10
Grüner Tee	D_22624_G	Sencha Yamato	Grüner Tee, Japan Dieser Tee von bester Qualität ist ein Genuss für den Grüntee-Kenner Typisch japanische Bittere mit sehr aromatischer Note		4-5 Teelöffel = 1 Liter gekochtes Wasser 2 Minuten abkühlen lassen Ziehzeit: 1 – 3 Minuten	100g	Fr. 19.80
Grüner Tee	D_22608A_G	Tempel des Himmels Gunpowder	Grüner Tee, China In drehenden Trommeln wird der Tee getrocknet, durch die ständige Rotation erhält der Tee seine kugelige Form		4-5 Teelöffel = 1 Liter gekochtes Wasser 2 Minuten abkühlen lassen Ziehzeit: 2 – 3 Minuten	100g	Fr. 6.40
Grüner Tee	D_22819_G	Tua Chua-Lai Chau	Grüner Tee, Vietnam Die Blätter dieser Rarität stammen von den alten, bis zu 10 m hohen "Tuyet San"-Teebäumen, die auf den Gebirgszügen Nordvietnams in ca. 1.500 m Höhe gedeihen		3-4 Teelöffel = 1 Liter gekochtes Wasser 2 Minuten abkühlen lassen Ziehzeit: 2 – 3 Minuten	100g	Fr. 10.90

101g Eberharts
Hohengasse 8/ 3400 Burgdorf

Kategorie	Art. Nr.	Name	Beschreibung	Zutaten	Zubereitung	Gewicht	CHF
Grüner Tee	D_22843_G	White Monkey	Grüner Tee, China Dieser faszinierende Tee wird in grossen Höhen Fujians von Hand gepflückt. Das gröbere, leicht flauschige Blatt bereitet eine liebeliche Tasse mit einem leichten Anklang von Honig.		4-5 Teelöffel = 1 Liter gekochtes Wasser 2 Minuten abkühlen lassen Ziehzeit: 1 – 3 Minuten	100g	Fr. 11.40
Grüner Tee	D_22658_G	Woojeon	Grüner Tee FOP, Korea Die Ernte findet von Mitte bis Ende April, vor dem Frühjahrsregen statt. Leuchtend-flaschengrüne Tasse mit duftig grasigen leicht nussigen Geschmack		4-5 Teelöffel = 1 Liter gekochtes Wasser 2 Minuten abkühlen lassen Ziehzeit: 1 – 3 Minuten	100g	Fr. 21.80
Grüner Tee aromatisiert	D_22036_GA	Frühlingsmelodie	Grüntee aromatisiert Jetzt kann das ganze Jahr der Hauch der ersten Sonnenstrahlen genossen werden	Grüner Tee (89%), gefriergetrocknete Erdbeerstücke, pinke und gelbe Rosenknospen, Malvenblüten, Sonnenblumenblüten	4-5 Teelöffel = 1 Liter gekochtes Wasser 2 Minuten abkühlen lassen Ziehzeit: 2 – 3 Minuten	100g	Fr. 7.90
Grüner Tee aromatisiert	D_21483_GA	Grüne Bohne	Grüntee aromatisiert Klassische Bourbon Vanillenoten versetzt mit cremig-süssen Tonkanuancen ergeben das perfekte Geschmackserlebnis	grüner Tee*, natürliches Tonka-Aroma, natürliches Bourbon-Vanille-Extrakt*	4-5 Teelöffel = 1 Liter gekochtes Wasser 2 Minuten abkühlen lassen Ziehzeit: 1 – 3 Minuten	100g	Fr. 7.90
Grüner Tee aromatisiert	D_22362_GA	Grüntee Jasmin Bio	Grüntee aromatisiert Ein Idealer Essensbegleiter oder Durstlöscher	Grüner Tee China, Jasminblüten	4-5 Teelöffel = 1 Liter gekochtes Wasser 2 Minuten abkühlen lassen Ziehzeit: 1 – 3 Minuten	100g	Fr. 11.80

**101g Eberharts
Hohengasse 8/ 3400 Burgdorf**

Kategorie	Art. Nr.	Name	Beschreibung	Zutaten	Zubereitung	Gewicht	CHF
Grüner Tee aromatisiert	D_22268_GA	Ingwerpower	Grüntee Sencha aromatisiert Die Wunderwurzel Ingwer vereint mit grünem Tee Der flüssige Powerfood	Grüner Tee (90%) Ceylon und China Ingwerstücke, Pfefferkörner, Aroma	4-5 Teelöffel = 1 Liter gekochtes Wasser 2 Minuten abkühlen lassen Ziehzeit: 2 – 3 Minuten	100g	Fr. 6.60
Grüner Tee aromatisiert	D_22508_GA	Jasmin	Grüner Tee aromatisiert Geht zu jeder Tages- und Nachtzeit	Grüner Tee OP China, Jasminblüten	4-5 Teelöffel = 1 Liter gekochtes Wasser 2 Minuten abkühlen lassen Ziehzeit: 1 – 3 Minuten	100g	Fr. 6.90
Grüner Tee aromatisiert	D_22446_GA	Muntermacher	Grüntee aromatisiert, China Sorgt für den richtigen Schwung	grüner Tee (90%), Ginsengwurzeln, Aroma, Färberdisteln, gefr.-getr. Maracujagranulat (Passionsfruchtsaftkonzentrat, Maltodextrin, Orangenmus)	4-5 Teelöffel = 1 Liter gekochtes Wasser 2 Minuten abkühlen lassen Ziehzeit: 2 – 3 Minuten	100g	Fr. 12.90
Grüner Tee aromatisiert	D_21567_GA	Reif für den Urlaub Bio	Grüntee aromatisiert Sonne, Strand, Meer steckt in dieser Tasse Tee	Grüner Tee (93%), gefriergetrocknete Ananasstücke, natürliches Aroma, gefriergetrocknete Mangowürfel, Sonnenblumenblüten	4-5 Teelöffel = 1 Liter gekochtes Wasser 2 Minuten abkühlen lassen Ziehzeit: 2 – 3 Minuten	100g	Fr. 8.70
Grüner Tee aromatisiert	D_22435_GA	Saurer Kick	Grüntee aromatisiert, China Es prickelt im Gaumen	grüner Tee (94%), Zitronenschalen, Zitronengras, natürliches Zitronenaroma mit anderen natürlichen Aromen	4-5 Teelöffel = 1 Liter gekochtes Wasser 2 Minuten abkühlen lassen Ziehzeit: 1 – 3 Minuten	100g	Fr. 6.70

101g Eberharts
Hohengasse 8/ 3400 Burgdorf

Kategorie	Art. Nr.	Name	Beschreibung	Zutaten	Zubereitung	Gewicht	CHF
Grüner Tee aromatisiert	D_22792_GA	Sencha Orange	Grüntee aromatisiert, China Impressionen von Frische, Süsse und Sonne!	Grüner Tee, Orangenblüten, natürliches Aroma	4-5 Teelöffel = 1 Liter gekochtes Wasser 2 Minuten abkühlen lassen Ziehzeit: 2 – 3 Minuten	100g	Fr. 7.60
Grüner Tee aromatisiert	D_22592_GA	Sencha Pfirsich	Grüntee aromatisiert, China Süsser, intensiver und aromatischer Geschmack reifer Pfirsiche	Grüner Tee, Sonnenblumenblüten, Aroma	4-5 Teelöffel = 1 Liter gekochtes Wasser 2 Minuten abkühlen lassen Ziehzeit: 2 – 3 Minuten	100g	Fr. 7.60
Grüner Tee aromatisiert	D_22798_GA	Sencha Vanille	Grüntee aromatisiert Ein Genusslebnis der besonderen Art	Grüner Tee, Aroma	4-5 Teelöffel = 1 Liter gekochtes Wasser 2 Minuten abkühlen lassen Ziehzeit: 2 – 3 Minuten	100g	Fr. 8.20
Kräutermischungen	H_102989_K	Abendsonne Bio	Nimm Dir Zeit für Gemütlichkeit	Melisse, Pfefferminze, Brombeerblätter, Zitronengras, Kamillenblüten, Lavendelblüten, Rosenblütenblätter, Orangenblüten, Heidekrautblüten	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 8 – 10 Minuten	40g	Fr. 3.70
Kräutermischungen	S_BM036_K	Alpenmix Bio	Kräutermischung Frisch - Frei - Fröhlich	Orangen- und Apfelminze, Verveine, Zitronenmelisse, Holunder- und Sonnenblumenblüten	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 5 – 10 Minuten	30g	Fr. 9.90

**101g Eberharts
Hohengasse 8/ 3400 Burgdorf**

Kategorie	Art. Nr.	Name	Beschreibung	Zutaten	Zubereitung	Gewicht	CHF
Kräutermischungen	D_29357_K	Alpöhi	Erfrischend wie auf der Alp	Hibiskusblüten (35%), Hagebutten-schalen, Pfefferminze (15%), Lemongras, Brombeerblätter	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 8 – 10 Minuten	80g	Fr. 7.20
Kräutermischungen	B_Liebling_K	Ämmitaler Lieblingstee Bio	Dä isch eifach zum Gärnha	Marokkanische Minze, Brennnesseln, Himbeerblätter, Kornblumen, Schafgarbe, Malven, Stiefmütterchen, Goldmelisse, Ysop	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 5 – 10 Minuten	20g	Fr. 5.50
Kräutermischungen	B_z'Vieri_K	Ämmitaler z'Vieritrunk, Bio	Geht immer.....	Krauseminze, Pfefferminze, Zitronen-melisse, Brombeerblätter, Brennnesseln, Himbeerblätter, Lindenblüten, Kornblumen, Ringelblumen	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 5 – 10 Minuten	20g	Fr. 5.30
Kräutermischungen	D_Läng_BR_K	Berner Rosen	Ds Originau diräkt us Bärn	Apfelstücke, Zimt, Karkade, Brennnessel, Lindenblüten, Rosenblüten	2 Esslöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 5 – 10 Minuten	100g	Fr. 13.50
Kräutermischungen	D_29238_K	Burdlefer Chrütermischig	Grüsse aus der Burgdorfer Altstadt	Melisse, Minze, Verveine, Kamille, Lindenblüte, Fenchel	2 Esslöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 2 – 10 Minuten	40g	Fr. 4.10
Kräutermischungen	D_29327_K	Casino	Hier ist das Glück auf Ihrer Seite, ohne dass Sie ein Risiko eingehen müssen.	Honigbusch, Ingwer, Lemongras, Süssholz, Rosen-, Ringel- und Malvenblüten	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 8 – 10 Minuten	100g	Fr. 7.40

**101g Eberharts
Hohengasse 8/ 3400 Burgdorf**

Kategorie	Art. Nr.	Name	Beschreibung	Zutaten	Zubereitung	Gewicht	CHF
Kräutermischungen	D_21181_K	Chai Bio	Ein wohliges Bauchgefühl und ein vollkommener Genuss	Zimtstücke, Ingwerstücke, ganzer schwarzer Pfeffer, ganze Nelken, Fenchel, Kurkumascheiben, ganzer Kardamom, Himbeerblätter, rosa Rosenblüten	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 8 – 10 Minuten	100g	Fr. 11.90
Kräutermischungen	D_22601_K	Chai-Feuer	Der etwas andere Chai. Da wird richtig eingeheizt. Daher heisst es Mut zur Schote!	Ingwerstücke, Zimtstücke, ganzer Kardamom, Kardamomsaat, Nelken, Sternanis, ganze Chilischoten	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 8 – 10 Minuten	100g	Fr. 11.50
Kräutermischungen	C_Entspannung_K	Entspannungstee Bio*	Früchte-Kräutermischung Probier's mal mit Gemütlichkeit	CBD Outdoor Hanf*, Hibiskus*, Apfelstücke*, Hagenbuttenschalen*, Brombeerblätter*, Holunderbeeren*, Aroma, schwarze Johannisbeeren*, Erdbeerstücke*, Brombeeren*	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 5 Minuten	80g	Fr. 14.00
Kräutermischungen	D_21507_K	Flinta-Tee	Kräutermischung Ä feinä Chrütermix für Aui, wo so richtig guet duet	Griechischer Bergtee (27%), Apfelstücke, Fenchel, Kamille, Süssholzwurzeln, Salbeiblätter, Malvenblüten, Lavendelblüten, Lavandinöl	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 5 – 10 Minuten	40g	Fr. 5.20
Kräutermischungen	D_29237_K	Fondue-Raclette	Originelles Getränk zum Käseplausch Hilft beim Verdauen	Rotbusch, Honigbusch, Verveine, Minze, Lavendel, Blüten und Salbeiblätter	3-4 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 3 - 5 Minuten	100g	Fr. 8.10
Kräutermischungen	D_22858_K	Frauenpower	Damit Frau Alles schafft	Orangenschalen, Zimtstücke, Fenchel, Süssholzwurzeln, ganzer Kardamom, Ingwerstücke, Wachholderbeeren, Angelika- und Löwenzahnwurzeln, Nelken, Pfefferkörner	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 8 – 10 Minuten	100g	Fr. 8.30

101g Eberharts
Hohengasse 8/ 3400 Burgdorf

Kategorie	Art. Nr.	Name	Beschreibung	Zutaten	Zubereitung	Gewicht	CHF
Kräutermischungen	D_22949_K	Goldener Herbst	Für einmal hängt das Gold an den Bäumen	Apfel, Karotten, Waldblätter, Zitronen-gras, Hibiskus, Feigen, Kirschen, Kürbis, Nelken, Bauernrosen und einer herbstlichen Aroma Note	3-4 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 3 - 7 Minuten	100g	Fr. 7.80
Kräutermischungen	D_29356_K	Guet Nacht	Für ä töifä guetä Pfuus	Honigbuschtee (34%), Zitronenverbena-blätter (34%), Melissenblätter, Orangenblüten	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 8 - 10 Minuten	60g	Fr. 5.40
Kräutermischungen	H_105644_K	Harmonie Bio	Alles im Einklang	Zimtstücke, Ingwerstücke, Kardamomsaat, Gewürznelken, schwarzer Pfeffer	1 – 2 Esslöffel der Mischung 20 Minuten in 500 ml Wasser kochen, danach mit 500 ml Milch aufgiessen	100g	Fr. 8.90
Kräutermischungen	H_105632_K	Hexentrunk	Eine verhext gute Mischung	Hibiskusblüten, Orangenschalen, Apfelstücke, Pfefferminze, Brombeerblätter, Sonnenblumenblüten	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 8 -10 Minuten	100g	Fr. 6.70
Kräutermischungen	D_22861_K	Ingwerfrische	Alles in der Balance	Zitronengras, Süßholzwurzeln, Ingwerstücke (25%), Pfefferminze, Zitronenschalen, schwarze Pfefferkörner	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 8 -10 Minuten	100g	Fr. 7.90
Kräutermischungen	D_22859_K	Männeraktiv	Macht müde Männer wieder munter	Zimtstücke, Fenchel, Ingwerstücke, Rosmarinblätter, Pfefferminze, Salbeiblätter, Kardamom, Damianablätter, Süßholzwurzeln, Johannisbrot, schwarze Pfefferkörner, Nelken, Sellerieknollenstücke	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 8 – 10 Minuten	100g	Fr. 8.30

101g Eberharts
Hohengasse 8/ 3400 Burgdorf

Kategorie	Art. Nr.	Name	Beschreibung	Zutaten	Zubereitung	Gewicht	CHF
Kräutermischungen	S_BM035_K	Minzentraum Bio	Eine wahre Freude für den Gaumen	Orangenminze, Apfelminze, marokkanische Minze	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 5 – 10 Minuten	30g	Fr. 9.90
Kräutermischungen	B_Munter_K	Purlimunter	Git ä gueti Luunä	Erdbeer-, Himbeer- und Brombeerblätter, Verveine, Ringelblumen, Sonnenblumenpetalen	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 5 – 10 Minuten	20g	Fr. 5.30
Kräutermischungen	D_22840_K	Queen Elisabeth II	so bunt & vielfältig wie das königliche Leben	Apfelstücke, Pfefferminze, Him-, Brom- & Johannisbeerblätter, Malven, Katzenpfötchen und Färberdisteln	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 8 -10 Minuten	60g	Fr. 4.60
Kräutermischungen	C_Schlummer_K	Schlummertee	„Schäfchenzählen“ war gestern...	Melissenblätter, Hanfblätter (CBD Emmental GmbH), Orangenblüten, Kornblumenblüten, Goldmelissenblüten	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 5 Minuten	50g	Fr. 10.00
Kräutermischungen	D_22338_K	Sommerfrische	Sonne, Wasser, Sand & Zitruswind im Haar	Apfelstücke, Karottenflocken, Brombeer- und Eukalyptusblätter, Rote Beete Stücke, Hibiskusblüten, Zitronengras, Aroma, gefrier-getrocknete Mandarinen- und Orangenfruchtstücke, Orangenspalten	3-4 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 5 – 10 Minuten	100g	Fr. 6.90
Kräutermischungen	D_22932_K	Sorglos	Bringt Körper, Geist und Seele in Gleichklang	Apfelstücke, Fenchel, China Bambus-blätter, Ingwerstücke, Orangenschalen, Karottenflocken, Zimtstücke, Brombeerblätter, Eukalyptusblätter, schwarzer Pfeffer, Rosenblüten, weiße Rosenknospen, Basilikum, Himbeerblätter, Lavendelblüten, Ringelblumenblüten, Rote Beete	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 8 – 10 Minuten	80g	Fr. 5.50

101g Eberharts
Hohengasse 8/ 3400 Burgdorf

Kategorie	Art. Nr.	Name	Beschreibung	Zutaten	Zubereitung	Gewicht	CHF
Kräutermischungen	D_18176_K	Suuberi Sach	Reinigt von Innen	Ingwerstücke, Holunderblüten, Silberlindenblüten (15%), Zitronenverbena-Blätter (15%), Hagebutenschalen, Salbei-Blätter, gerebelter Thymian (5%), blaue Malvenblüten, Lavendelblüten	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 5 – 10 Minuten	80g	Fr. 7.90
Kräutermischungen	D_22351_K	Toskanischer Traum	Schon während der Zubereitung ein wahrer Traum	Apfelstücke, Silberlindenblüten, Melissenblätter, Lavendelblüten, Rosenblüten, süsse Brombeerblätter, Orangenblüten, Malvenblüten	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 8 – 10 Minuten	60g	Fr. 6.10
Kräutermischungen	B_Chüjer_K	Trueber Bueb	Ä richtigä Ämmitaler	Apfelminze, Krauseminze, Pfefferminze, Brombeerblätter, Brennnesseln, Linden-blüten, Kornblumen	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 5 – 10 Minuten	20g	Fr. 5.30
Kräutermischungen	D_22809F_K	Vögeliwouh	D'Seele la bambelä la u s'Läbä gniessä	Fenchel, Kamille, Orangenschalen, Apfelstücke, Süßholzwurzeln, Zimtstücke, Brennnesselblätter, Silberlindenblüten, Nelken, Orangenblüten, Walderdbeerblätter	3-4 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 5 – 10 Minuten	100g	Fr. 7.10
Kräutermischungen	D_22865_K	Yoga Zeit	Gut für Körper und Seele Fragen Sie uns nach dem Rezept für eine klassische Zubereitung	Zimt, Ingwerstücke, Brennnesselblätter, Nelken, süsse Brombeerblätter, Kardamomsaat, weisse Pfefferkörner	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 30 Minuten	100g	Fr. 8.20
Mate	K_Yerba_K	Yerba Mate, geröstet	Misiones, Argentinien Der Aufguss ist wohltuend für Körper und Geist. Yerba Mate wird in Südamerika traditionell mit Becher (Kalebasse) und Halm (Bombilla) getrunken.		15 – 40g = 1 Liter Wassertemperatur max. 80°C Ziehzeit: 5 - 10 Minuten	100g	Fr. 6.10

101g Eberharts
Hohengasse 8/ 3400 Burgdorf

Kategorie	Art. Nr.	Name	Beschreibung	Zutaten	Zubereitung	Gewicht	CHF
Monokräuter	S_BT003_BS	Apfelminze Bio	Erfrischend und fruchtig Direkt aus den schönen Schweizer Alpen		4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 10 - 20 Minuten	30g	Fr. 5.10
Monokräuter	D_22903_BS	Brennnesselblätter	Typisch krautig mit einer leichten Spinatnote		4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 10 Minuten	40g	Fr. 3.20
Monokräuter	D_22928_BS	Fenchelsaat	Dieser Aufguss regt den Appetit an und kann krampflösend wirken		4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 10 - 15 Minuten	100g	Fr. 4.20
Monokräuter	D_22908_BS	Hagebuttenschalen gebrochen	Erfrischendes Getränk mit fruchtigem Geschmack		3 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 5 - 10 Minuten	100g	Fr. 7.20
Monokräuter	D_22910A_BS	Hibiskusblüten ganz	Eine bereichernde Erfrischung		4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 8 - 10 Minuten	50g	Fr. 3.20
Monokräuter	D_22964_BS	Ingwerstücke	Ein kleiner Helfer in vielen Situationen		4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 5 - 10 Minuten	100g	Fr. 6.50

101g Eberharts
Hohengasse 8/ 3400 Burgdorf

Kategorie	Art. Nr.	Name	Beschreibung	Zutaten	Zubereitung	Gewicht	CHF
Monokräuter	D_22915_BS	Kamillenblüten	Dieser Aufguss kann entzündungshemmend und krampflösend wirken		5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 5 - 10 Minuten	40g	Fr. 5.80
Monokräuter	D_22498_BS	Marokkanische Minze	Erfrischendes Aufgussgetränk		4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 5 - 10 Minuten	40g	Fr. 3.10
Monokräuter	D_22920_BS	Pfefferminze	Der erfrischende Aufgusslöscht jeden Durst		3-4 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 2 - 10 Minuten	40g	Fr. 3.10
Monokräuter	D_22922_BS	Salbeiblätter	Köstlich würzig-aromatisch		4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 10 Minuten	60g	Fr. 3.90
Monokräuter	D_21642_BS	Zitronenverbene Bio, ganze Blätter	Geht immer ob kalt oder warm		4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 2 – 8 Minuten	10g	Fr. 2.10
Oolong	D_22987_O	Da Hong Pao	Halbfermentierter Tee, China Grosses, wild gedrehtes Blatt Wird ca. 50% anfermentiert und dann in der Sonne gewelkt		4-5 Teelöffel = 1 Liter Gekochtes Wasser 2 Minuten abkühlen lassen Ziehzeit: 1 – 3 Minuten	70g	Fr. 25.20

101g Eberharts
Hohengasse 8/ 3400 Burgdorf

Kategorie	Art. Nr.	Name	Beschreibung	Zutaten	Zubereitung	Gewicht	CHF
Oolong	D_22063_O	Milky	Halbfermentierter Tee, China Eine Rarität, welche noch weitgehend durch Handarbeit entsteht. Unmittelbar nach dem Welken werden die feuchten Blätter kurzzeitig mit Milchwasserdampf erhitzt	Halbfermentierter Tee, Aroma (Laktose)	4-5 Teelöffel = 1 Liter Gekochtes Wasser 2 Minuten abkühlen lassen Ziehzeit: 1 – 3 Minuten	100g	Fr. 23.90
Oolong	D_21147_O	Ti Kuan Yin	Halbfermentierter Tee, China Absoluter Klassiker aus der Chinesischen Schule Hocharomatisch, voller Körper		4-5 Teelöffel = 1 Liter Gekochtes Wasser 2 Minuten abkühlen lassen Ziehzeit: 2 – 3 Minuten	100g	Fr. 9.80
Oolong	D_22527_O	Tung Ting "Jade"	Halbfermentierter Tee, Formosa Taiwan Kurz anfermentiert und fest von Hand gerollt sorgt dieser würzige Tee für einen leichten und frischen Charakter		4-5 Teelöffel = 1 Liter Gekochtes Wasser 2 Minuten abkühlen lassen Ziehzeit: 2 – 3 Minuten	100g	Fr. 21.80
Rot- und Honigbusch	D_22055_RB	Elfentanz	Magische und zauberhafte Geschmacks- und Farbkreation	Rotbuschtee, Aroma, Malvenblüten, gefriergetrocknete rote Johannisbeeren, gefriergetrocknete Himbeerstücke, Granatapfelkerne	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergiessen Ziehzeit: 8 - 10 Minuten	100g	Fr. 6.90
Rot- und Honigbusch	D_22170_RB	Geschmacks- explosion	Eine wahre Gaumenfreude	Rotbuschtee, Orangenspalt, Krauseminze, Aroma, Färbedisteln, Orangenblüten	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergiessen Ziehzeit: 5 - 10 Minuten	100g	Fr. 7.80

**101g Eberharts
Hohengasse 8/ 3400 Burgdorf**

Kategorie	Art. Nr.	Name	Beschreibung	Zutaten	Zubereitung	Gewicht	CHF
Rot- und Honigbusch	D_21382_RB	Glücksmoment	Da lacht das Herz	Rotbuschtee, Hagebuttenschalen, Ingwerstücke, Kokosraspeln (8%), Süßholzwurzel, Fenchel, Anissamen, Orangenschalen, Pfefferminze, geröstete Kokoschips (3%), Rosenblüten, Orangenöl, Malvenblüten, Pfefferminzöl	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergiesen Ziehzeit: 5 - 10 Minuten	100g	Fr. 8.60
Rot- und Honigbusch	D_22744_RB	Golden Orange	Und der Gaumen wird so richtig verwöhnt	Rotbuschtee, Orangenschalen, Aroma, gefriergetrocknetes Joghurtgranulat (Magermilchjoghurt, Zucker, Maltodextrin, modifizierte Stärke, Ascorbinsäure)	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergiesen Ziehzeit: 8 - 10 Minuten	100g	Fr. 7.20
Rot- und Honigbusch	D_22818_HB	Honigbusch	Der edle, leicht süssliche Genuss für die Entspannung am Abend. Auch mit Milch oder Honig zu geniessen		3 – 4 Teelöffel = 1 Liter kochend übergiesen Ziehzeit: 3 – 7 Minuten	100g	Fr. 7.80
Rot- und Honigbusch	D_22708_RB	Rotbusch (Roibos) Bio	Kann auch als Ersatz von Schwarztee getrunken werden Auch mit Milch oder Zitrone zu geniessen		3 – 4 Teelöffel = 1 Liter kochend übergiesen Ziehzeit: 3 – 7 Minuten	100g	Fr. 6.70
Rot- und Honigbusch	D_21576_RB	Sansibar	Die perfekte Geschmacksvollendung	Rotbusch aus Südafrika, gefriergetrocknete Mango- und Erdbeerstücke, natürliches Aroma, Zitronengras, Ringelblüten	3 – 4 Teelöffel = 1 Liter kochend übergiesen Ziehzeit: 3 – 5 Minuten	100g	Fr. 7.90
Rot- und Honigbusch	D_22169_RB	Traumland	Rotbuschteemischung Eine Einladung zum Träumen und Geniessen	Rotbuschtee, Orangenschalen, Aroma, Karottenflocken, Pamelospalten, Granatapfelkerne, Färberdisteln	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergiesen Ziehzeit: 8 - 10 Minuten	100g	Fr. 7.40

101g Eberharts
Hohengasse 8/ 3400 Burgdorf

Kategorie	Art. Nr.	Name	Beschreibung	Zutaten	Zubereitung	Gewicht	CHF
Rot- und Honigbusch	D_22700_RB	Windhuk	Die pure Verlockung mit der Vanille-Note	Rotbuschtee, Aroma	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 8 - 10 Minuten	100g	Fr. 6.90
Rot- und Honigbusch	D_22715_RB	Zitronella	Ein prickelndes Erlebnis	Rotbuschtee, Zitronengras, natürliches Zitronenaroma mit anderen natürlichen Aromen	4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 5 - 10 Minuten	100g	Fr. 6.50
Schwarzer Tee	D_22450A_S	Castleton	Schwarzer Tee, Darjeeling TGFOP1, dunkles Sinensis-Blatt mit silbrigen Tips Elegant-weicher Geschmack mit mild-dezentem Duft		4-5 Teelöffel = 1 Liter Kochend übergossen Ziehzeit: 2 – 4 Minuten	100g	Fr. 11.20
Schwarzer Tee	D_043-3_S	English Breakfast Bio	Ausgesuchte Brokentees aus Assam und Sumatra sind die Grundlage dieser feinen Frühstückskomposition Vollwürziges Bouquet		4-5 Teelöffel = 1 Liter Kochend übergossen Ziehzeit: 3 – 5 Minuten	100g	Fr. 7.50
Schwarzer Tee	D_21199_S	Grusinien	Schwarzer Tee, Georgien Wild OP Die Blattstruktur wirkt matt-schwarz, lang und drahtig mit einigen Tips. Das aufgegossene Blattgut ist süsslich brotig, die messingfarbene Tasse, vollmundig würzig mit feiner Fruchtnote		4-5 Teelöffel = 1 Liter Kochend übergossen Ziehzeit: 1 – 3 Minuten	70g	Fr. 12.80

101g Eberharts
Hohengasse 8/ 3400 Burgdorf

Kategorie	Art. Nr.	Name	Beschreibung	Zutaten	Zubereitung	Gewicht	CHF
Schwarzer Tee	D_22445_S	Hathikuli Bio	Schwarzer Tee GBOP, Indien Broken Assam Malzig, leicht brotiges Aroma kräftig-würziger Duft		4-5 Teelöffel = 1 Liter Kochend übergossen Ziehzeit: 3 – 5 Minuten	100g	Fr. 7.30
Schwarzer Tee	D_22453_S	Highgrown	Schwarzer Tee OP, Ceylon Drahtiges, leicht rötliches Blatt mit einer mittelkräftigen, ausgewogenen, leicht malzigen Würze		4-5 Teelöffel = 1 Liter Kochend übergossen Ziehzeit: 3 – 5 Minuten	100g	Fr. 7.90
Schwarzer Tee	D_22935_S	Irish Breakfast	Schwarzer Tee, Indien Kräftige Broken-Mischung hochwürziger, malziger Charakter		4-5 Teelöffel = 1 Liter Kochend übergossen Ziehzeit: 3 – 5 Minuten	100g	Fr. 7.50
Schwarzer Tee	D_22357_S	Keemun Bio	Schwarzer Tee OP, China Wunderschönes, regelmässiges Sinensis-Blatt Milder, feinaromatischer Tee würzig-süssliches Bouquet		4-5 Teelöffel = 1 Liter Kochend übergossen Ziehzeit: 3 – 5 Minuten	100g	Fr. 8.40
Schwarzer Tee	D_22389_S	Lingia Bio	Schwarzer Tee TGFOP, Darjeeling Kleines, mitteldunkles Sinensis Blatt weich und blumig im Aroma mit einem aromatisch runden Duft.		4-5 Teelöffel = 1 Liter Kochend übergossen Ziehzeit: 2 – 4 Minuten	100g	Fr. 18.10
Schwarzer Tee	D_22726_S	Mangalam	Schwarzer Tee FTGFOP1, Indien Special Assam Lieblich-malziges und würzig- rundes Aroma		4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 3 – 5 Minuten	100g	Fr. 17.90

101g Eberharts
Hohengasse 8/ 3400 Burgdorf

Kategorie	Art. Nr.	Name	Beschreibung	Zutaten	Zubereitung	Gewicht	CHF
Schwarzer Tee	H_105379_S	Marinyn	Schwarzer Tee GFBOP1, Kenia Orthodox hergestellter Broken-Tee mit kräftigem Geschmack und guter Bekömmlichkeit		4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 3 – 5 Minuten	100g	Fr. 6.50
Schwarzer Tee	D_21446_S	Monte Metilile	Schwarzer Tee CTC, Mosambik Feine Körnung, rot leuchtend und würzig-kräftig im Geschmack		4-5 Teelöffel = 1 Liter Kochend übergossen Ziehzeit: 3 – 5 Minuten	100g	Fr. 5.90
Schwarzer Tee	H_105357_S	Moran Broken	Schwarzer Tee FBOP, Indien Grober Broken Assam mit Goldspitzen Ein sehr anregender Frühsückstee Kraftvoll-aromatische, abrahmende Tasse		4-5 Teelöffel = 1 Liter Kochend übergossen Ziehzeit: 3 – 5 Minuten	100g	Fr. 7.20
Schwarzer Tee	D_22801_S	Osfriesland-Auslese	Schwarztee, Indien Broken Assam Kräftig-malziges Aroma		4-5 Teelöffel = 1 Liter kochend übergossen Ziehzeit: 3 – 5 Minuten	100g	Fr. 8.10
Schwarzer Tee	D_22478_S	Ratnapura	Schwarzer Tee, Ceylon FOP, schönes, feines Nadelblatt mit vielen silbrig-schimmernden Tips. Hocharomatisch-würzig im Geschmack mit malzig-würzigem Duft		4-5 Teelöffel = 1 Liter Kochend übergossen Ziehzeit: 2 – 4 Minuten	100g	Fr. 15.10
Schwarzer Tee	D_22591_S	Scottish Breakfast	Schwarzer Tee, Indien Broken-Assam, sehr schön ausbalanciert, frisch blumig, duftig, dazu leicht malzig, mit vollem Körper		4-5 Teelöffel = 1 Liter Kochend übergossen Ziehzeit: 3 – 5 Minuten	100g	Fr. 7.90

101g Eberharts
Hohengasse 8/ 3400 Burgdorf

Kategorie	Art. Nr.	Name	Beschreibung	Zutaten	Zubereitung	Gewicht	CHF
Schwarzer Tee	D_22620_S	Sikkim	Schwarzer Tee TGFOP1, Sikkim Indien Fein gearbeitetes, leicht matt- grünliches Blatt Hocharomatisch und blumig- kräftig im Geschmack		4-5 Teelöffel = 1 Liter Kochend übergossen Ziehzeit: 3 – 5 Minuten	100g	Fr. 17.60
Schwarzer Tee	D_22830_S	Singell Bio	Schwarzer Tee FTGFOP1, Darjeeling Gleichmässig, kurzes Blatt weich und blumig im Aroma mit einem aromatisch runden Duft		4-5 Teelöffel = 1 Liter Kochend übergossen Ziehzeit: 2 – 4 Minuten	100g	Fr. 16.80
Schwarzer Tee	D_22453A_S	St. James	Schwarzer Tee, Ceylon Mittelkräftige und ausgewogene Würze klassisches Pekoe Blatt Ein vollwürziger, sehr gut ausbalancierter Geschmack mit einem aromatisch- kräftigen, duftigen Bouquet		4-5 Teelöffel = 1 Liter Kochend übergossen Ziehzeit: 3 – 5 Minuten	100g	Fr. 7.30
Schwarzer Tee	D_21000_S	Steinthäl Bio	Schwarzer Tee SFTGFOP1, Darjeeling Schön gearbeitetes, leicht gedrehtes Sinensisblatt. Vollmundiger Muskatel Geschmack, blumig duftend		4-5 Teelöffel = 1 Liter Kochend übergossen Ziehzeit: 2 – 4 Minuten	100g	Fr. 16.10
Schwarzer Tee	D_21117_S	Stromfrei	Entkoffeinierter schwarzer Tee, Assam Indien Diese Assam Broken- Mischung mit schönem, gleichmässig gearbeiteten Korn, leicht tippig, wird durch einen hohen Anteil CTC-Tee abgerundet		4-5 Teelöffel = 1 Liter Kochend übergossen Ziehzeit: 3 – 5 Minuten	100g	Fr. 13.60

101g Eberharts
Hohengasse 8/ 3400 Burgdorf

Kategorie	Art. Nr.	Name	Beschreibung	Zutaten	Zubereitung	Gewicht	CHF
Schwarzer Tee	D_22728_S	Yunnan Imperial	Schwarzer Tee FOP, China Der sehr hohe Anteil großer, goldener Blattspitzen verleiht dem Yunnan Imperial seinen gehaltvollen, süß-würzigen Geschmack, malzig und weich im Nachgang. Ein exzellenter Tee der Spitzenklasse. Das lange Blatt ist dunkel, leicht mattgrün, mit vielen bronzefarbenen Tips, schwer und dunkel im Abguss		4-5 Teelöffel = 1 Liter Kochend übergossen Ziehzeit: 3 – 5 Minuten	100g	Fr. 8.70
Schwarzer Tee	D_22348_S	Yunnan Pu-Erh Bio	Schwarzer Tee, China Dunkelbraunes Blatt Kräftig, würzig-erdiger Geschmack mit erdig-holzigen Aroma		4-5 Teelöffel = 1 Liter Kochend übergossen Ziehzeit: 1 – 5 Minuten	100g	Fr. 12.20
Schwarzer Tee aromatisiert	H_105506_SA	1001 Nacht Masala Chai	Schwarztee aromatisiert Ein orientalischer Tanz bei dem der Zimt zuerst den Takt angibt und dann der Ingwer übernimmt	Schwarzer Tee (56 %), Zimtstücke, Ingwerstücke, Kardamomsaat, Kardamomschoten, Aromen, Vanillestücke	4-5 Teelöffel = 1 Liter Kochend übergossen Ziehzeit: 5 – 10 Minuten	100g	Fr. 10.40
Schwarzer Tee aromatisiert	H_102960_SA	Aprikosenplausch	Schwarztee aromatisiert Ein freudiges Zusammenspiel	Schwarzer Tee (95%), Aromen, Sonnenblumenblüten	4-5 Teelöffel = 1 Liter Kochend übergossen Ziehzeit: 3 – 5 Minuten	100g	Fr. 7.30

101g Eberharts
Hohengasse 8/ 3400 Burgdorf

Kategorie	Art. Nr.	Name	Beschreibung	Zutaten	Zubereitung	Gewicht	CHF
Schwarzer Tee aromatisiert	D_22392_SA	Black Chai	Schwarztee aromatisiert, Indonesien Lieulich und weich Wirkt positiv auf Körper und Geist	Schwarzer Tee (44%), Zimtstücke, Anissamen, Ingwerstücke, schwarze Pfefferkörner, Nelken, Zichorienwurzeln, Kardamomsaat, ganzer Kardamom	4-5 Teelöffel = 1 Liter Kochend übergiessen Ziehzeit: 5 – 10 Minuten	100g	Fr. 8.10
Schwarzer Tee aromatisiert	D_22401A_SA	Earl Grey Blue	Schwarztee aromatisiert Edlen, charakteristischer Geschmack, die leuchtendblauen Malvenblüten diesem beliebten, englischen Klassiker seine stilvolle, königliche Gestalt	Schwarzer Tee China, natürliches Bergamotte-Aroma und andere natürliche Aromen	4-5 Teelöffel = 1 Liter Kochend übergiessen Ziehzeit: 3 – 5 Minuten	100g	Fr. 8.20
Schwarzer Tee aromatisiert	D_22514_SA	Earl Grey Premium	Schwarztee aromatisiert Drahtiges, ebenmässiges Blatt Feine Würze mit typischer Zitrusnote	Schwarzer Tee Sri Lanka, natürliches Bergamotteöl	4-5 Teelöffel = 1 Liter Kochend übergiessen Ziehzeit: 3 – 5 Minuten	100g	Fr. 8.80
Schwarzer Tee aromatisiert	D_22537_SA	Earl Grey Superior	Schwarztee aromatisiert Darjeeling Indien Ein ausserordentliches Geschmackserlebnis	Schwarzer Tee, natürliches Bergamotte-Aroma mit anderen natürlichen Aromen	4-5 Teelöffel = 1 Liter Kochend übergiessen Ziehzeit: 3 – 5 Minuten	100g	Fr. 9.10

101g Eberharts
Hohengasse 8/ 3400 Burgdorf

Kategorie	Art. Nr.	Name	Beschreibung	Zutaten	Zubereitung	Gewicht	CHF
Schwarzer Tee aromatisiert	D_22593_SA	Himmelstee	Schwarztee aromatisiert Mild-rauchiges, vollmundiges Pfirsich-Aprikosen Aroma Einfach ein himmlisches Vergnügen!	Schwarzer Tee China-Ceylon-Blend Aroma, Sonnenblumenblüte und Malvenblüten	4-5 Teelöffel = 1 Liter Kochend übergossen Ziehzeit: 3 – 5 Minuten	100g	Fr. 7.20
Schwarzer Tee aromatisiert	D_22430_SA	Kirschenkracher	Schwarztee aromatisiert Eine wahre Freude für jeden Kirsch-Fan	schwarzer Tee, gefrier-getrocknete Sauerkirschstücke, Aroma	4-5 Teelöffel = 1 Liter Kochend übergossen Ziehzeit: 3 – 5 Minuten	100g	Fr. 6.60
Schwarzer Tee aromatisiert	D_22459_SA	Lapsong Suchong	Schwarztee aromatisiert Reifere, grössere Blätter aus der unteren Region der Teebüsche über harzreichen Pinienhölzer geräuchert Im Geschmack rauchig- würzig, mit einer scharfen Rauchnote	Schwarzer Tee China, Rauch	4-5 Teelöffel = 1 Liter Kochend übergossen Ziehzeit: 3 – 5 Minuten	100g	Fr. 8.30
Schwarzer Tee aromatisiert	D_22504_SA	Mangotanz	Schwarztee aromatisiert China Wie ein leckerer, exotischer Cocktail in der Tasse	Schwarzer Tee (93%), Mangowürfel (Mango, Zucker) Aroma, Sonnenblumenblüten	4-5 Teelöffel = 1 Liter Kochend übergossen Ziehzeit: 3 – 5 Minuten	100g	Fr. 6.70

101g Eberharts
Hohengasse 8/ 3400 Burgdorf

Kategorie	Art. Nr.	Name	Beschreibung	Zutaten	Zubereitung	Gewicht	CHF
Schwarzer Tee aromatisiert	D_22851_SA	Oriental	Schwarztee aromatisiert China-Ceylon-Blend Lassen Sie sich in die geheimnisvolle Welt des Morgenlandes verführen	Schwarzer Tee (85%), Orangenschalen, Zimt-, Ingwer- und Vanillestücke, Aroma	4-5 Teelöffel = 1 Liter Kochend übergossen Ziehzeit: 3 – 5 Minuten	100g	Fr. 8.90
Schwarzer Tee aromatisiert	D_105494_SA	Vanille-Träume	Schwarztee aromatisiert Einfach Traumhaft lecker	Schwarzer Tee, Aroma, Vanillestücke	4-5 Teelöffel = 1 Liter Kochend übergossen Ziehzeit: 3 – 5 Minuten	100g	Fr. 11.10
Schwarzer Tee aromatisiert	E_0001_SA	Wüstentee	Schwarztee aromatisiert Eine geschmacksvolle Mischung mit Rauchnote	Lapsang Souchong (50%), Keemun (50%), Rauch	4-5 Teelöffel = 1 Liter Kochend übergossen Ziehzeit: 3 – 5 Minuten	100g	Fr. 8.50
Schwarzer Tee aromatisiert	D_22413_SA	Zimtiges Küsschen	Schwarztee aromatisiert China-Ceylon Mischung Ein zarter Hauch von Zimt auf den Lippen	Schwarzer Tee, Aroma, Zimtstücke	4-5 Teelöffel = 1 Liter Kochend übergossen Ziehzeit: 3 – 5 Minuten	100g	Fr. 6.70

101g Eberharts
Hohengasse 8/ 3400 Burgdorf

Kategorie	Art. Nr.	Name	Beschreibung	Zutaten	Zubereitung	Gewicht	CHF
Weisser Tee	D_22377_W	Pai Mu Tan	Weisser Tee, China Ein sehr voluminöses Blattgut mit einem schönen Anteil an länglichen, weiss-silbrigen Blattspitzen elegant-würzig im Geschmack		4-5 Teelöffel = 1 Liter Gekochtes Wasser 2 Minuten abkühlen lassen Ziehzeit: 1 – 3 Minuten	30g	Fr. 5.30
Weisser Tee	D_22104_W	White Cui Min Qinghan	Für diese handverlesene Spezialität werden nur ungeöffnete Knospen geerntet. Der Aufguss ist mild aromatisch mit leicht heuartigem Geschmack		4-5 Teelöffel = 1 Liter Gekochtes Wasser 2 Minuten abkühlen lassen Ziehzeit: 1 – 3 Minuten	30g	Fr. 6.40
Weisser Tee	D_22307_W	Yunnan Special White Leaf	Weisser Tee, China Grosses, offenes und hellgrünes Blattgut mit vielen silberfarbenen Blattspitzen. Weiches, mildes und gleichzeitig fruchtig-zartes Bouquet		4-5 Teelöffel = 1 Liter Gekochtes Wasser 2 Minuten abkühlen lassen Ziehzeit: 1 – 3 Minuten	30g	Fr. 4.30